Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

BOMANN®

Heißluftofen HLO 2207 CB

Convectieoven • Four à Convection • Horno de convección • Forno de convecção
Forno a convezione • Конвекційна піч • Convection Oven • Piekarnik konwekcyjny
Konvekční trouba • Konvekciós sütő • Конвекционная печь

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Інструкція з експлуатації
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 9
Garantiebedingungen..... Seite 9

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen.....blz 3
Gebruiksaanwijzing..... blz 11
Technische specificaties.....blz 15

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes.....page 3
Manuel..... page 17
Caractéristiques techniques..... page 22

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles..... página 3
Manual del usuario.....página 23
Especificaciones técnicas..... página 27

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos.....página 3
Manual do utilizador..... página 28
Especificações técnicas.....página 33

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi..... pagina 3
Manuale dell'utente.....pagina 34
Specifiche tecniche..... pagina 39

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача.....стор 40
Технічні характеристики.....стор 45

ENGLISH

Contents

Location of Controls.....page 3
User manual.....page 46
Technical Specifications.....page 50

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek.....strona 3
Instrukcja użytkowania.....strona 51
Techniczne specyfikacje..... strona 56
Warunki gwarancji..... strona 56

ČESKY

Obsah

Umístění ovladačů..... strana 3
Návod k obsluze..... strana 58
Technické specifikace..... strana 62

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése.....oldal 3
Használati útmutató.....oldal 63
Műszaki adatok.....oldal 67

РУССКИЙ

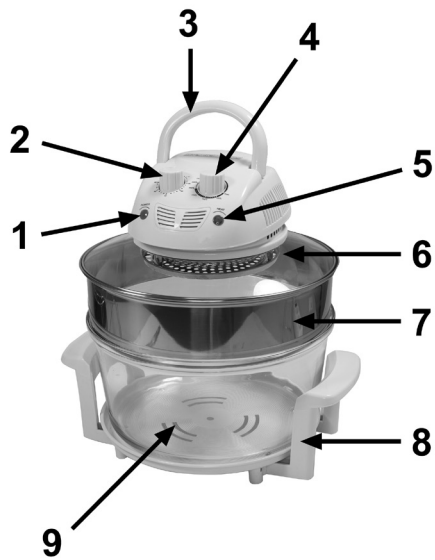
Содержание

Расположение элементов.....стр. 3
Руководство пользователя.....стр. 68
Технические характеристики.....стр. 73

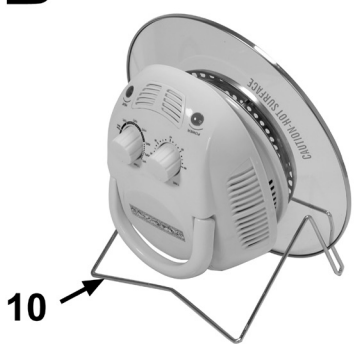
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Розташування органів керування
Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Расположение элементов

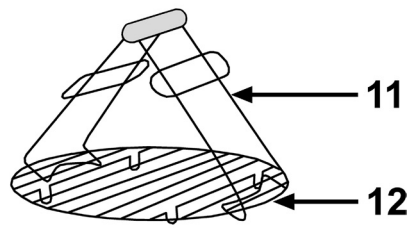
A



B



C



Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
  No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

> ⚠ **¡Advertencia!**
> No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario
Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

> ⚠ **Advertencia:**
> Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

> ⚠ **Precaución:**
> Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

> **i Nota:**
> Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad

> ⚠ **Advertencia: ¡Riesgo de quemaduras!**
> ► Durante el uso, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.
> ► Aguante por las asas y póngase manoplas para el horno.
> ► Ponga siempre la tapa en el recipiente antes de conectar la corriente y encender el dispositivo.
> ► Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o sacar accesorios.
> ► No transporte ni levante el dispositivo durante su funcionamiento; apáguelo primero y desconecte el enchufe. Use siempre ambas manos para transportar el dispositivo.

> ⚠ **Precaución:**
> ► No ponga el dispositivo sobre ni cerca de otros aparatos eléctricos (fogones), llamas de gas ni en hornos.
> ► Asegúrese de que el cable de corriente no toque piezas calientes del aparato.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie resistente al calor.
- Mantenga una distancia suficiente (15 cm) respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.
- No use el dispositivo con un temporizador externo ni sistema de control remoto independiente.

Nota:
Un interruptor de seguridad en la unidad de control evita que el dispositivo se encienda si el asa no reposa correctamente sobre el dispositivo.

- Apague siempre el dispositivo (por ejemplo, levantando el asa (3)) antes de desconectar el enchufe de la toma.

Ubicación de los controles

1 Testigo POWER (funcionamiento)
2 TIME (reloj temporizador)
3 Asa con cierre de seguridad
4 TEMP (control de temperatura para el termostato)
5 Testigo HEAT (calentamiento)
6 Tapa con unidad de control
7 Anilla extensora
8 Soporte
9 Recipiente de cristal
10 Aguantador de tapa
11 Pinzas
12 Rejilla inferior

Accesorios (sin imagen)
Rejilla superior, accesorio para vapor, 4 pinchos

Finalidad de uso

Este dispositivo está diseñado para asado, parrilla, barbacoa, cocina al vapor, cocción pastelera, tostado, descongelación y recalentamiento de alimentos sólidos.
Está diseñado exclusivamente para este fin y sólo puede usarse para éste.
Use el dispositivo solamente del modo descrito en este manual de instrucciones.
Cualquier otro uso es contrario al pretendido y puede provocar daños materiales o personales. Clatronic International GmbH no acepta responsa-bilidad alguna por daños provocados por un uso inadecuado.

Nota para el usuario

Este horno de convección es un dispositivo nuevo, asequible y portátil con todas las ventajas de los hornos de convección de mayor tamaño. Funciona rápidamente y ahorra energía.

- Si prueba una receta por primera vez con su horno de convección, observe el proceso de coción mirando por el recipiente de cristal. El tiempo de cocción en los hornos de convección es breve.
- Asegúrese de distribuir uniformemente los alimentos en el horno para permitir una circulación de aire constante y lo mayor posible.
- Ponga los alimentos en el centro del recipiente (9). Mantenga un espacio de entre 2,5 y 3,5 cm respecto a la pared de cristal.
- Use las **rejillas** como soporte para los alimentos que deban colocarse a distintas alturas (ver tabla de orientación para la cocción). Evite apilar los alimentos en un solo nivel para cocinar más alimentos. Si el aire no circula alrededor de los alimentos, solamente se cocerá la superficie de los mismos.
- Ponga el **accesorio para vapor** sobre una de las rejillas. Puede cocer verduras al vapor junto con el plato principal envolvéndolas en papel de aluminio.

Precaución:
El aluminio debe envolver correctamente para evitar que vuele o sea absorbido por el ventilador.

- Para aumentar la capacidad de su horno de convección (por ejemplo, para alimentos altos puestos sobre la rejilla superior) use la **anilla extensora** (7). Póngala por el radio menor dentro del recipiente de cristal para que no se mueva.
- Si el proceso de cocción termina antes del tiempo establecido, ponga el control de temperatura (4) en OFF. Deje el ventilador (2) encendido para mantejer crujientes los alimentos.
- Use las **pinzas** (11) incluidas para sacar con facilidad los accesorios del recipiente. (Fig. C)

Desembalado del dispositivo

- Saque el dispositivo del embalaje.
- Saque cualquier material de embalaje como aluminio, material de relleno, soportes para cables y embalaje de cartón.
- Compruebe el material entregado.

Comenzando

Conexión a la corriente
Asegúrese de que la tensión de corriente en su domicilio coincida con la del dispositivo. Compruebe la información de la placa identificadora.

Antes del primer uso
Limpie el dispositivo y los accesorios como se describe en “Limpieza”.

Funcionamiento

1. Elija los accesorios adecuados y póngalos en el recipiente de cristal.
2. No es necesario precalentar.
3. Llene el recipiente con alimentos.
4. Tape el recipiente con la tapa.
5. Para asentar correctamente el asa, suelte primero el cierre del asa.

ℹ Nota:
El dispositivo incluye un conmutador de seguridad. Si el asa no reposa correctamente, el circuito eléctrico se interrumpirá.

6. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada de 230V, 50Hz.
7. Ponga el control de temperatura (4) y temporizador (2) según lo desee. Encontrará sugerencias de temperaturas de cocción y tiempos en la tabla de la guía de cocción.

ℹ Nota:
El termostato mantiene la temperatura deseada hasta que haya transcurrido el tiempo establecido. El testigo con bombilla halógena (5) indica el proceso de calentamiento.

8. Si es necesario abrir el recipiente durante la cocción, por ejemplo para girar los alimentos, deben seguirse las instrucciones siguientes:
   - ○ Apague el dispositivo levantando el asa (3) hasta que quede vertical.
   - ○ Desconecte el enchufe de corriente. El temporizador continuará automáticamente.
   - ○ Levante la tapa exclusivamente por el asa.

⚠ Advertencia:
Tenga cuidado con el vapor que saldrá cuando levante la tapa. **¡Riesgo de quemaduras!**

⚠ Precaución:
- ► Como la temperatura de la tapa es muy elevada, use exclusivamente el soporte de tapa para aguantarla. (Fig. B)
- ► No vierta agua fría en el recipiente caliente.

   - ○ Para seguir cocinando, cierre primero el recipiente y conecte el enchufe a la corriente. La operación continuará en cuanto el asa repose correctamente sobre el dispositivo. Respecto al tiempo de cocción, tenga en cuenta que el temporizador ha estado funcionando durante el proceso.

ℹ Nota:
Cuando haya transcurrido el tiempo establecido se emitirá una señal acústica, indicando el fin del proceso de cocción. El ventilador y la luz halógena se apagarán automáticamente.

Finalizar la operación
Si desea terminar el funcionamiento, ponga el control de temperatura y el temporizador en OFF y desconecte el enchufe de la toma. Los testigos se apagarán.

Guía de cocción para el horno de convección

Instrucciones de asado
- Ponga el asado sobre la rejilla inferior. Añada algo de agua, cubriendo solamente el fondo del recipiente de cristal.
- Gire el asado 1 o 2 veces durante la cocción, mojándolo en la salsa.

Instrucciones de cocción/parrilla
- Use las **rejillas** como soporte doble para colocar los alimentos a distintos niveles.
- Gire los trozos gruesos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Instrucciones de cocción al vapor
Llene el fondo del recipiente con algo de agua y hierbas aromáticas y especias para cocer verduras o pescado al vapor.

Instrucciones de cocción
- Puede poner cualquier recipiente de cocción resistente al calor sobre la rejilla inferior. Debido a la circulación de aire, el diámetro debe ser de un máximo de 26 cm.
- Si desea preparar un pastel jugoso sin corteza, ponga papel de aluminio sobre el recipiente de cocción. Saque el aluminio poco antes de que esté listo el pastel, de modo que la parte superior del pastel se seque ligeramente.
- Los pasteles y otra pastelería se cuecen algo más rápido que en hornos normales.
- Ponga la pizza congelada directamente sobre la rejilla superior.
- Use el accesorio para vapor en la rejilla superior para cocinar patatas fritas.

Instrucciones de tostado

- Puede tostar pan y aperitivos sin precalentar el horno.
- Ponga los productos de panadería sobre una de las rejillas o primero sobre el accesorio para vapor.
- Moje ligeramente el pan del día anterior. Así se tostará correctamente.
- También puede calentar aperitivos de otro día como crackers, chips o galletas. Cuézalos a máxima temperatura durante unos minutos, para que queden crujientes de nuevo.

Instrucciones de descongelación

- El horno de convección ofrece un proceso de descongelación más uniforme que un microondas.
- Ponga el control de temperatura en DEFROST. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.
- Para cocinar alimentos congelados, reduzca la temperatura en 20ºC. El tiempo de cocción en el horno de convección es un 30 – 50% inferior (por ejemplo, 10 a 15 minutos en lugar de 20 minutos).

Instrucciones de recalentado

Use temperaturas inferiores cuando recaliente para no quemar los alimentos. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.

Tabla de cocción

i Nota:
Estas especificaciones de tiempos sólo son una referencia y pueden variar según las circunstancias.

Alimento	Posición en el recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Aves			
Pollo (entero)	Rejilla inferior	200	35 - 40
Trozos	Rejilla superior	200	15 - 20
Pavo	Rejilla inferior	200	60 - 90
Pato	Rejilla inferior	200	50 - 60
Recomendación: Úntelo con aceite después de aliñarlo.			
Carne/salchichas			
Rosbif (1,5 kg), al punto	Rejilla inferior	175	45 - 50
Bistec, al punto	Rejilla superior	250	8 - 10
Salchichas, asadas	Rejilla inferior	200	10
Recomendación: Cuando use ambas rejillas, cambie los alimentos antes de la mitad del tiempo de cocción si la comida superior se cuece más rápidamente.			
Pasteles			
Una capa	Rejilla inferior	175	15 - 20
Pastel recubierto con relleno	Rejilla inferior	175	30 - 35
Plum cake	Rejilla inferior	175	35 - 40
Pastelería			
Tarta (sin relleno)	Rejilla superior	200	10 - 12
Tarta (con relleno)	Rejilla inferior	175	25 - 30
Madalenas	Rejilla inferior	175	15 - 18
Merengue	Rejilla inferior	175	5 - 8
Galletas	Rejilla inferior	190	12 - 15
Pan de levadura			
Hogaza	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos, tostados	Rejilla inferior	100	5 - 10
Pan de maíz	Rejilla inferior	175	10 - 20
Pizza congelada	Rejilla superior	200	10
Pescado			
Pescado	Rejilla superior	200	7 - 10
Marisco, al vapor	Rejilla inferior	160	3 - 5

Limpieza

⚠ Advertencia:
- ► Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- ► Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- ► No sumerja nunca la tapa en agua.
- ► Proteja la luz halógena del agua.
- ► No debe entrar agua en la unidad de control.

⚠ Precaución:
- ► No vierta agua fría en el recipiente caliente.
- ► No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- ► No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Tapa
Use un trapo humedecido para eliminar salpicaduras y restos de la tapa. Use un detergente suave si las manchas son importantes.

Accesorio para vapor y anilla extensora
Límpielos a mano en agua caliente y lavavajillas. Séquelos a fondo. Estas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.

El recipiente de cristal sin tapa, rejillas, pinchos pinzas y soporte de la tapa.
- Limpie estas piezas a mano en agua caliente y un detergente suave.
- Ejuague con agua limpia para eliminar restos de jabón y seque a fondo.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	- Dispositivo no conectado a la corriente. - Dispositivo defectuoso.	- Compruebe la correcta posición de la tapa. - Pruebe otra toma de corriente. - Contacte con nuestro servicio al cliente.
Una pieza entera de alimentos se cocerá irregularmente.	La circulación del aire no es uniforme.	- Ponga los alimentos en el centro del recipiente, dejando espacio con el recipiente de cristal. - No apile alimentos en un nivel. Use las rejillas y el soporte dual.
Los alimentos se queman por encima pero aún no se han cocinado aún.	Los alimentos están demasiado cerca de la rejilla.	- Ponga los alimentos sobre la rejilla inferior. - Amplíe el horno de convección con la anilla extensora. - Cubra temporalmente los ali-mentos con papel de aluminio.

ESPAÑOL

Especificaciones técnicas

Modelo: .....HLO 2207 CB
Alimentación: ..... 220-240 V, 50/60 Hz
Consumo: 1200-1400W
Clase de protección:.....I
Capacidad: ..... 12 l + 6 l
Peso neto: 6,3kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.